

Mascarpone-Amaretti-Dessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

80 gr italienisches Mandelgebäck, 400 gr grüne Weintrauben, 2 Eiweiß, 2 Esslöffel Zucker, 250 gr Mascarpone, 250 gr Magerquark, 5 Esslöffel Milch, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 unbehandelte abgeriebene Zitrone.

Die Zubereitung:

Amaretti bis auf 4 Stück zerbröseln. Die Weintrauben waschen, abzupfen und evtl. halbieren. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Eßl. Zucker einrieseln lassen. Mascarpone, Quark, Milch, 1 Eßlöffel Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale cremig rühren. Den Eischnee unterheben. Amarettibrösel (bis auf 1 Eßlöffel) und Weintrauben im Wechsel mit der Mascarponecreme in Dessertgläser schichten. Mit ganzen Amaretti und Amarettibrösel verzieren.